

„Unsere Nahrungsmittel sollen unsere Heilmittel sein....“ (Hippokrates)

Die Tonkabohne ist fermentiert, ein typisches Oleofactum-Thema – der Geschmack ist intensiv und mit feiner Reibe eine himmlische Prise!

Die Tonkabohne ist erfrischend aromatisch – ihre Inhaltsstoffe heilsam und gesund!
Die Tonkabohne ist ein Beispiel für den langen Arm der Gesundheits-Lobbyisten.

Seit etwa 1860 war die in Brasilien, Mexiko, Französisch Guyana und Mauritius beheimatete Tonkabohne länger als 100 Jahre in unserer Küche und in der haute Cuisine ein begehrtes und wunderbares an Vanille und Waldmeister erinnerndes Gewürz. Das edle Gewürz hat nicht nur einen verzaubernden Geschmack sondern auch einen betörenden Duft, den schon Alexander von Humboldt in seinem Wäscheschrank nutzte.

Die Einheimischen setzten Extrakte der Tonkabohne zur Krankenpflege gegen Krämpfe, Asthma, Ohrenweh, Husten oder Übelkeit ein.

Es ist das Cumarin, u.a. in der Tonkabohne, das die Medizin heute als Derivat (z.B. im Marcumar) schmerz- und risikomindernd gegen Gefahren der Embolie und Thrombose prophylaktisch einsetzt. 1994 wurde die fermentierte Tonkabohne wegen angeblich zu hoher „Cumarin“ Werte in Deutschland als Lebensmittel verboten und unter das Heil- und Arzneimittelgesetz gestellt. Durch die EU wurde dieses Verbot später wieder gelockert. Allerdings hat die Tonkabohne heute mit 19%, statt 7% MwSt den Status „Lebensmittel“ nach dem MwSt-Gesetz nicht wieder erlangt. Der angeblich zu hohe Cumarin Wert ist widerlegt, weil er eine Verzehrmenge voraussetzt, die „ein Mensch unter vernünftigen Bedingungen“* nicht erreichen kann.... * (Grundgesetz der Lebensmittel: Ein Lebensmittel ist das, was ein Mensch unter vernünftigen Bedingungen verzehrt. Grundgesetz der Arzneimittel: Ein Arzneimittel ist das, was der Mensch unter kurativen und prophylaktischen Bedingungen einnimmt.) Wer mehr zum Cumarin in der Tonkabohne wissen möchte: <https://utopia.de/ratgeber/cumarin-vorkommen-wirkung-und-risiken-des-aromastoffes/>

Der Tonkabohnenbaum produziert in seinen Tonka-Früchten hocharomatische Samen mit einem Cumaringehalt wie er u. a. auch z.B. im Lavendel vorhanden ist. Durch die Trocknung der Bohne geschieht die Fermentation, die den Cumaringehalt so weit senkt, dass er gesundheitlich vollkommen unbedenklich bleibt.

Mit der Tonkabohne als Gewürz werden Süßspeisen und Getränke noch leckerer und Gemüse- und Fleischgerichte sogar noch herzhafter!